CCM-104451

Cupcake maker (NL)
Cup cake maker (EN)
Cupcake-Maker (DE)
Machine à cupcake (FR)
Cup cake maskin (SE)

CE

CCM-104451	NL

Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u uw apparaat op het elektriciteitsnet aansluit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Schenk in het bijzonder aandacht aan de veiligheidsinformatie.

VEILIGHEIDSINFORMATIE

1. Lees deze gebruiksinstructies aandachtig door, alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken en bewaar hen op een veilige plaats.
2. Als u dit apparaat aan derden geeft moet u ook deze gebruikersinformatie meegeven.
3. Onzorgvuldige omgang en bediening kunnen leiden tot slecht functioneren van het apparaat en de gebruiker kan hierdoor lichamelijk letsel oplopen.
4. Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik of voor gebruik in de open lucht.
5. Controleer of de stroom en de stroomvoorziening overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
6. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voor reiniging.
7. Bepaalde delen van het apparaat worden tijdens het gebruik heet. Pak het apparaat daarom alleen bij het handvat vast. Raak de metalen delen niet aan, deze worden zeer heet.
8. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan een elektrische schok veroorzaken met de dood tot gevolg!
9. Kinderen zijn niet in staat de gevaren in te schatten die het verkeerd gebruik van elektrische apparaten met zich meebrengt. Daarom mogen kinderen nooit zonder toezicht elektrische huishoudelijke apparaten gebruiken.
10. Gebruik het apparaat nooit als het netsnoer of de stekker tekenen van schade vertonen, als het apparaat op de grond is gevallen of bij enige andere vorm van schade. Breng in zulke gevallen het apparaat naar een deskundige voor controle, en laat deze indien nodig repareren.
11. Laat het netsnoer niet over scherpe randen hangen en houd deze uit de buurt van hete voorwerpen en open vuur.
12. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak en niet te dicht bij hete voorwerpen en open vuur (zoals kookplaten).
13. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
14. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder het toezicht staan of gebruiksinstructies voor het veilig gebruik van dit toestel gekregen hebben en de mogelijke gevaren begrijpen.

15. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
16. Kinderen die niet onder toezicht staan, mogen dit toestel niet reinigen of onderhouden.
17. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
18. Als de soepele buitenkabel of het koord beschadigd is, moet hij vervangen worden door een kabel of een speciaal koord die uitsluitend van de fabrikant afkomt of van zijn onderhoudsdienst, of elke andere persoon van een gelijkwaardige bevoegdheid, dit om elk risico te vermijden.
19. Plaats het apparaat op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak.
20. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
21. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel-, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.

ONDERDELENLIJST

1. Aan/uitindicator
2. Temperatuurindicator
3. Verwarmingselement
4. Warmte-isolerend handvat

WAARSCHUWING !!

Raak het oppervlak a.u.b. niet aan tijdens gebruik. De toegankelijke oppervlakte kan heet worden wanneer het apparaat is ingeschakeld.

EERSTE GEBRUIK

Alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken, gelieve alle verpakkingsmaterialen te verwijderen en het apparaat af te wrijven met een lichtjes vochtige doek.

WERKING

1. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd stopcontact (het aan/uit indicatorlampje zal oplichten).
2. Het zal ongeveer 4-5 minuten duren om de wafelplaat op te warmen.
3. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, zal de temperatuurindicator oplichten.
4. Open het apparaat en giet het deeg erin.
5. De verwarmingsplaten zijn bedekt met een anti-aanbaklaag. Dit betekent dat het niet

nodig is om vet te gebruiken bij het normale gebruik.

6. Sluit het deksel. Het bakproces zal ongeveer 5-8 minuten in beslag nemen (afhangende van de dikheid en de inhoud van het deeg).
7. Neem de cup-cakes uit het apparaat met behulp van een houten of warmtebestendige kunststof spatel. Gebruik geen voorwerpen met scherpe randen, om de anti-aanbaklaag niet te beschadigen!
8. Neem de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.

RECEPTEN

Basis beslag voor ca 16 stuks:

2 eieren
145g witte basterdsuiker
145g zelfrijzend bakmeel
½ zakje vanillesuiker
Mespunt zout
65g gesmolten boter

Werkwijze

Klop de eieren los met de basterdsuiker en vanillesuiker. Roer het bakmeel er schep voor schep doorheen, en als laatste het zout. Roer nu de boter door het beslag. Plaats evt. papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Bak de cup-cakes in 7 tot 10 minuten gaar en goudbruin.

Aardbei cup-cakes voor ca 8 stuks:

65g boter
85g suiker
2 eieren
135g bloem
1 theelepel bakpoeder
65g aardbeien
35ml melk
1 theelepel vanillepoeder
Mespuntje zout

Werkwijze

Doe de boter en suiker in een kom. Roer dit goed door. Voeg nu een voor een de eieren toe en mix het tot een glad beslag. Voeg de bloem, bakpoeder en zout samen en voeg dit aan het botermengsel toe. Melk en vanillepoeder toevoegen. Pureer ¼ van de aardbeien en roer dit

door het mengsel. Bestrooi de rest van de aardbeien met een beetje bloem en doe deze bij het mengsel. Roer goed door. Plaats evt. papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Bak de cup-cakes in 7 tot 10 minuten gaar en goudbruin.

Chocolade cup-cakes voor ca 8 stuks:
260g pure chocolade in stukjes
30g zachte boter
130g bruine basterdsuiker
3 eieren
30g bloem
Zout

Werkwijze
Smelt de chocolade in 30 seconden in de magnetron, roer af en toe om tot de chocolade is gesmolten, of smelt de chocolade au bain-marie. Klop de boter met de basterdsuiker. Klop een voor een de eieren door het boter-suikermengsel. Schep hier vervolgens de bloem en een mespunt zout door. Spatel nu de gesmolten chocolade erdoor. Plaats evt. papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Bak de cup-cakes in 7 tot 10 minuten gaar en goudbruin.

Frambozen cup-cakes voor ca 8 stuks:
95g zelfrijzend bakmeel
1 theelepel gemalen kaneel
40g witte basterdsuiker
1 ei
75g frambozen
2 eetlepels zonnebloemolie
2 eetlepels melk
2 theelepels rietsuiker

Werkwijze
Bakmeel, kaneel en basterdsuiker in een kom mengen. In het midden van het mengsel een kuiltje maken en hierin het losgeklopte ei, olie en melk schenken. Alles goed mengen. Frambozen voorzichtig door het beslag scheppen. Plaats evt. papieren bakvormpjes in het apparaat.. Schep ze halfvol met beslag. Bak de cup-cakes in 7 tot 10 minuten gaar en goudbruin.

Hazelnoot cup-cakes voor ca 8 stuks:

80g boter

100g bloem

80g bruine basterdsuiker

50g hazelnoten, in vieren gesneden

½ theelepel bakpoeder

6g rum

1 ei

1g kaneel

1½ theelepel oploskoffie

80g poedersuiker

1½ eetlepel heet water

Chocoladekoffieboontjes

Werkwijze

Roer de boter zacht en romig met de suiker. Voeg het ei toe en roer, voeg bloem toe en roer door. Strooi het bakpoeder en de kaneel er door en roer door. Voeg de in kwarten gesneden hazelnoten toe met een snufje zout en de rum. Roer weer door. Plaats evt. papieren bakvormpjes in het apparaat. Schep ze halfvol met beslag. Bak de cup-cakes in 7 tot 10 minuten gaar en goudbruin. Maak het glazuur door eerst de koffie goed op te lossen en dan door de poedersuiker te roeren. Strijk het glazuur met een theelepel over de cup-cakes en leg op iedere cup-cake een chocoladekoffieboontje.

REINIGING EN ONDERHOUD

Waarschuwing:

Alvorens het apparaat te reinigen, schakel het altijd uit, koppel het los van de elektriciteitstoevoer en laat het volledig afkoelen.

1. Laat spatten niet opdrogen. Reinig het apparaat en de bakoppervlakken zo vlug mogelijk na gebruik.
2. De bakoppervlakken aan de binnenkant kunnen gereinigd worden met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Wrijf de oppervlakken droog met een zachte doek.
3. Gebruik geen staalwol, metalen borstels, schuursponzen of andere harde voorwerpen om het apparaat en de bakoppervlakken te reinigen, aangezien zij krassen kunnen maken op het apparaat en de anti-aanbaklagen.
4. Opgelet: Om gevaren te voorkomen, veroorzaakt door onbedoeld resetten van de thermale stroomonderbreker, mag het toestel niet gebruikt worden met een extern schakelingtoestel, zoals een timer, of aangesloten worden op een circuit, dat regelmatig aan- en uitgeschakeld wordt.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50Hz

Vermogen: 800-1000W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Tijdens die periode verhelpen wij gratis alle gebreken die te wijten zijn aan materiaal- of productiefouten door reparatie of vervanging.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING

U kunt helpen om het milieu te beschermen!

Denk a.u.b aan de lokale voorschriften: lever niet werkende elektrische apparaten in bij een geschikt afvalverwerkingcentrum.

Emerio Holland B.V.

Kenaupark 9

2011 MP Haarlem

Nederland

Klantendienst:

T: +31 (0)23 5307900

E: info@emerioholland.nl

CCM-104451 **EN**

Please read these operating instructions thoroughly before connecting your device to the mains, in order to prevent damage due to improper use. Pay particular attention to the safety information.

SAFETY INSTRUCTION

1. Please read these operating instructions thoroughly before first operating the appliance and keep them in a safe place.
2. If you pass this appliance on to a third party, these operating instructions must also be handed over.
3. Incorrect operation and handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
4. This appliance is not suitable for commercial use or for use in the open air.
5. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the current and power supply comply with the specifications on the type plate.
6. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
7. Parts of the appliance become hot during use. Therefore, the appliance must only be held by the handle. Avoid touching the metal parts as they become very hot.
8. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
9. Children are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances. Therefore, children should never use electric household appliances unsupervised.
10. Do not use the appliance if the mains cable or plug shows signs of damage, if the appliance has fallen on the floor or has otherwise been damage. In such cases take the appliance to a specialist for checking and repair it necessary.
11. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
12. Place the appliance on a stable, level surface and not close to hot objects or open flames (e.g. hotplates).
13. Never leave the appliance unattended during use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
15. Children shall not play with the appliance.
16. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
17. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
18. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
19. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface.
20. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.

21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

PART LIST

1. Power indicator
2. Temperature indicator
3. Heating plate
4. Cool touch handle

WARNING!!

Please do not touch surface while in use. The accessible surface may get hot when the appliance is operating.

FIRST USE

Before using for the first time, please remove all the various packaging materials and wipe off the unit with a slightly dampened cloth.

OPERATION

1. Plug the device into a properly installed mains socket (the power indicator lights up).
2. The plate requires approx. 4-5 minutes to warm up.
3. When the desired temperature has been attained, the temperature indicator lights up.
4. Now open the device and place the dough inside.
5. The heating plates include a non-stick coating. This means pre-greasing is not necessary for normal use.
6. Now shut the lid, the baking process will last approx. 5-8 minutes (depending on the thickness and content of the dough).
7. Now remove the cup-cakes with the help of wooden or heat resistant plastic spatula. Do not use any objects with sharp edges, to avoid damaging the coating!
8. Unplug the device after use.

RECIPE

Basic recipe cup-cakes for ca 16 pieces

2 eggs

145g castor sugar

½ sachet vanilla sugar

145 g self-rising flour 9stifted)

Pinch of salt
65g melted butter

Beat the eggs with the castor sugar and vanilla sugar. Add the flour scoop by scoop and stir after each scoop. Then add the salt and butter and stir again. Place if desired the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate half with the cup-cake batter. Bake the cup-cakes until they are golden brown, approx. 7-10 minutes.

Strawberry cup-cakes for ca 8 pieces
65g butter
85g sugar
2 eggs
135g flour
1 teaspoon baking powder
65g strawberry
35ml milk
1 teaspoon vanilla sugar
Salt

Put the butter and sugar in a bowl and stir it firmly. Add the eggs one by one and mix it into a smooth batter. Add the milk and vanilla sugar. Mash ¼ of the strawberries and stir this through the mixture. Powder the rest of the strawberries with some flour, add it to the mixture and stir firmly. Place if desired the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate half with the cup-cake batter. Bake the cup-cakes until they are golden brown, approx. 7-10 minutes.

Chocolate cup-cakes for ca 8 pieces
260g plain chocolate, in pieces
30g soft butter
130g brown sugar
3 eggs
30g flour
Salt

First melt the chocolate in about 30 seconds using the microwave. Stir it until the chocolate is smooth. You can also melt the chocolate au bain-marie. Beat the butter together with the soft brown sugar mixture. Add the flour and a pinch of salt. Finally add the melted chocolate. Place if desired the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate half with the cup-cake batter. Bake the cup-cakes until they are golden brown, approx. 7-10 minutes.

Raspberry cup-cakes for ca 8 pieces

95g self-rising flout
1 teaspoon cinnamon powder
40g castor sugar
1 egg
75g raspberries
2 tablespoons of sunflower oil
2 tablespoons of milk
2 teaspoons of cane sugar

Beat the egg. Mix the flour, cinnamon and castor sugar in a bowl. Make a hole in the center of the mixture and pour the stirred egg, oil and milk in. mix firmly. Then add the raspberries to the batter. This must be done in a careful way. Place if desired the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate half with the cup-cake batter. Bake the cup-cakes until they are golden brown, approx. 7-
10 minutes.

Hazelnut cup-cakes for ca 8 pieces

80g butter
100g flour
80g brown sugar
50g hazelnuts, quartered
½ teaspoon baking powder
6g rum
1 egg
1g cinnamon powder
1½ teaspoon instant coffee
80g powdered sugar
1½ tablespoon hot water
Chocolate coffee beans

Stir the butter soft and creamy with the sugar. Add the egg and stir, add the flour and stir, strew the baking powder and cinnamon above and then stir. Add the quartered hazelnuts, the rum and a pinch of salt. Stir everything firmly. Place if desired the paper cake cases in the appliance. Fill each hole in the lower plate half with the cup-cake batter. Bake the cup-cakes until they are golden brown, approx. 7-10 minutes. For making the icing, dissolve the instant coffee very well and stir this through the powdered sugar.

CARE AND CLEANING

Warming:

Before cleaning the appliance, always switch it off, disconnect it from the electricity supply and allow it to completely cool down.

1. Do not allow stains to dry. Clean the appliance and the baking surfaces as soon as possible after use.
2. The inner baking surfaces can be cleaned with a damp cloth and a mild washing-up liquid. Wipe the surfaces dry with a soft cloth.
3. Do not use any wire wool, metal brushes, scourers or other hard objects to clean the appliance and the baking surfaces; these could scratch the appliance and its non-stick surfaces.
4. Caution: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

TECHNICAL DATA

Supply voltage: 220-240V~ 50Hz

Power: 800-1000W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. During this period we will remedy all defects free of charge, which can be demonstrably attributed to material or manufacturing defects, by repair or exchange.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can’t claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages the we will not be liable. Neither can we be hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use or if the instruction manual are not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Customer service:

T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

CCM-104451 **DE**

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen, um Schäden durch falsche Bedienung zu vermeiden. Beachten Sie bitte besonders die Sicherheitsinformationen.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Erstbetrieb aufmerksam durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.
2. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung auch übergeben werden.
3. Falsche Bedienung und unsachgemäße Handhabung können zur Fehlfunktion des Geräts und zu Verletzungen beim Benutzer führen.
4. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch und die Benutzung im Freien geeignet.
5. Vor dem Einstecken des Steckers in die Netzsteckdose kontrollieren Sie bitte, ob die Spannung und die Stromversorgung mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung.
7. Teile des Geräts werden im Betrieb heiß. Deshalb darf das Gerät nur am Griff angefasst werden. Vermeiden Sie die Berührung der Metallteile, da diese sehr heiß werden.
8. Tauchen Sie das Gerät und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
9. Kinder können die Gefahren einer falschen Benutzung elektrischer Geräte nicht erkennen. Deshalb sollten Kinder niemals elektrische Haushaltsgerät unbeaufsichtigt verwenden.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Netzkabel oder -stecker Schäden aufweisen, wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. In diesen Fällen bringen Sie das Gerät zu einem Spezialisten zur Untersuchung und, falls notwendig, zur Reparatur.
11. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenen Flammen fern.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche und nicht in die Nähe von heißen Gegenständen oder offenen Flammen (z.B. Heizplatten).
13. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person

beaufsichtigt werden oder von ihr Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und sie auf die Risiken aufmerksam gemacht wurden.

15. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
16. Kinder sollten dieses Gerät nicht unbeaufsichtigt reinigen oder warten.
17. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
18. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einer autorisierten Person ersetzt werden.
19. Stellen Sie das Gerät auf einen geraden, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.
20. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
21. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.

TEILELISTE

1. Kontrolllampe
2. Temperaturanzeige
3. Heizplatte
4. Cool Touch-Handgriff

WARNHINWEIS!!

Berühren Sie die Kochplatten nicht während des Betriebs, sie werden sehr heiß.

ERSTBETRIEB

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und wischen Sie das Gerät mit einem Tuch ab, das leicht mit Wasser angefeuchtet wurde.

BEDIENUNG

1. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an (die Kontrolllampe leuchtet auf).
2. Das Gerät benötigt ca. 4-5 Minuten zum Aufheizen.
3. Die Temperaturanzeige leuchtet auf, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde.
4. Öffnen Sie nun das Gerät und geben den Teig auf die platte.
5. Die Heizplatten besitzen eine Antihaft-Beschichtung. Dies bedeutet, dass bei normalem

Gebrauch kein Einfetten nötig ist.

6. Schließen Sie nun den Deckel. Der Backvorgang dauert ca. 5-8 Minuten (je nach der Dicke und Zusammensetzung des Teigs).
7. Anschließend entfernen Sie die Cup-Cakes mit Hilfe eines Holz- oder hitzebeständigem Kunststoffspatels. Verwenden Sie keine Gegenstände mit scharfen Kanten, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen!
8. Ziehen Sie nach der Benutzung des Geräts den Netzstecker.

REZEPTE

Grundrezept für ca 16 Stück

2 Eier
145g brauner Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
145g Mehl mit Backpulver
Messerspritze Salz
65g geschmolzene Butter

Arbeitsweise

Verrühren Sie die Eier mit den brauner Zucker und dem Vanillezucker. Verrühren Sie das Mehl Stück für Stück mit der Masse und geben danach die Butter dazu und nochmals alles gut verrühren. Legen Sie nun evtl. die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig. Die Cup-cakes müssen nun 7 bis 10 Minuten goldbraun gebacken werden.

Erdbeer Cup-cakes für ca 8 Stück

65g Butter
85g Zucker
2 Eier
135g Mehl
1 TL Backpulver
65g Erdbeeren
35ml Milch
1 TL Vanillepulver
1 Prise Salz

Arbeitsweise

Geben Sie Butter, Zucker, Eier in eine Schüssel und rühren Sie einen homogene Masse daraus. Fügen Sie nun das Mehl. Backpulver, Milch, Vanillezucker und Sals dazu. Pürieren Sie ¼ der Erdbeeren und geben Sie diese zu der Mischung und verrühren Sie alles gut. Bestreuen Sie

die restlichen Erdbeeren mit etwas Mehl und geben Sie diese ebenfalls zu der Mischung. Legen Sie nun evtl. die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig. Die Cup-cakes müssen nun 7 bis 10 Minuten goldbraun gebacken werden.

Schokoladen Cup-cakes für ca 8 Stück

260g Schokolade in Stücken
30g zimmerwarme Butter
130g brauner Puderzucker
3 Eier
30g Mehl
Salz

Arbeitsweise

Schmelzen Sie die Schokolade in der Mikrowelle ca 30 Sekunden und rühren Sie diese ab und zu um oder schmelzen Sie die Schokolade in einem Wasserbad. Rühren Sie Butter und Puderzucker untereinander und rühren Sie danach die Eier Stück für Stück unter die Masse. Fügen Sie nun das Mehl und eine Messerspitze Salz hinzu und verrühren Sie alles. Als letztes geben Sie die geschmolzene Schokolade hinzu. Legen Sie nun evtl. die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig. Die Cup-cakes müssen nun 7 bis 10 Minuten goldbraun gebacken werden.

Himbeer Cup-cakes für ca 8 Stuck

95g Mehl mit Backpulver
1 TL gemahlener Zimt
40g brauner Zucker
1 Ei
75g Himbeeren
2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Milch
2 TL Rohrzucker

Arbeitsweise

Mehl/Backpulvermischung, Zimt und brauner Zucker in einem Gefäß vermischen. In die Mitte der Masse eine Vertiefung formen und Ei, Öl und Milch dort hineingeben. Alles gut durchrühren. Die Himbeeren dann vorsichtig unter den Teig heben. Legen Sie nun evtl. die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig. Die Cup-cakes müssen nun 7 bis 10 Minuten goldbraun gebacken werden.

Haselnuss Cup-cakes für ca 8 Stück

80g Margarine

100g Mehl

80g brauner Zucker

50g Haselnussstücke

½ TL Backpulver

6g Rum

1 Ei

1g Zimt

1½ TL Instantkaffee

80g Puderzucker

1½ EL heißes Wasser

Schokokaffeebohnen

Arbeitsweise

Verrühren Sie die Butter und den Zucker, geben Sie Ei, Mehl, Backpulver, Zimt hinzu und verrühren Sie alles. Danach geben Sie die Haselnüsse, eine Prise Salz und den Rum hinzu. Legen Sie nun evtl. die Papierbackförmchen in das Gerät und füllen Sie diese zur Hälfte mit dem Teig.. Die Cup-cakes müssen nun 7 bis 10 Minuten goldbraun gebacken werden.Die Glasur von Kaffee und Puderzucker herstellen und mit einem Teelöffel auf die Cup-cakes streichen. Geben Sie auf jeden Cup-cake eine Schokokaffeebohne.

PFLEGE UND REINIGUNG

Achtung:

Vor der Reinigung das Gerät stets ausschalten, den Netzstecker ziehen und es vollständig abkühlen lassen.

1. Lassen Sie keine Flecken eintrocknen. Reinigen Sie das Gerät und die Backflächen so bald wie möglich nach der Benutzung.
2. Die inneren Backflächen können mit einem feuchten Tuch und einem milden Spülmittel gereinigt werden. Wischen Sie das Äußere des Gehäuses mit einem weichen Tuch trocken.
3. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts und der Backflächen keine Stahlwolle, Drahtbürsten, Scheuerschwämme oder andere harte Gegenstände. Diese können das Gerät und die Antihaft-Beschichtung verkratzen.
4. Warnung: Um Gefahr durch ungewünschtes Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf diese Einheit nicht durch ein externes Schaltgerät (z. B. einen Zeitschalter) mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom Versorgungsbetrieb regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Netzspannung: 220-240V~ 50Hz

Leistung: 800-1000W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß der Bedingungen der folgenden Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Während dieses Zeitraumes erstatten wir sämtliche Defekte gebührenfrei, welche auf Material- oder Herstellungsmängel zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unsere Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG

Helfen Sie mit beim Umweltschutz!

Bitte denken Sie an Ihre örtlichen Umweltschutzauflagen: Geben Sie elektrische Geräte zur Entsorgung bei den entsprechenden Sammelstellen ab.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Niederlande

Kundendienst:
T: +31(0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

CCM-104451 **FR**

Veuillez lire ces instructions d'utilisation jusqu'à la fin avant de connecter votre appareil à une prise de courant, afin d'éviter les dommages dus à une mauvaise utilisation. Portez une attention particulière aux informations sur la sécurité.

INFORMATIONS SUR LA SECURITE

1. Veuillez lire ce mode d'emploi minutieusement avant de faire fonctionner l'appareil et le conserver en lieu sûr.
2. Si vous confiez l'appareil à une autre personne, ces instructions doivent également être cédées.
3. Une mauvaise utilisation et manipulation peuvent conduire à une défaillance de l'appareil et occasionner des blessures.
4. Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation commerciale ni à une utilisation en plein air.
5. Avant de brancher la fiche dans la prise, veuillez vous assurer que le courant et l'alimentation sont conformes aux spécifications mentionnées sur la plaque d'indication.
6. Déconnectez la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
7. Des éléments de l'appareil chauffent au cours de l'utilisation. L'appareil ne doit donc être manipulé que par la poignée. Evitez de toucher les éléments métalliques car ils deviennent très chauds.
8. N'immergez pas l'appareil ou la fiche de courant dans l'eau ou un autre liquide. Il y a un risque d'électrocution fatale!
9. Les enfants ne sont pas à même de reconnaître les risques résultants d'une mauvaise utilisation des équipements électriques. Ils ne doivent donc jamais utiliser les équipements électroménagers sans surveillance.
10. N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche semblent endommagés, si l'appareil a subit une chute ou été endommagé d'une autre façon. Dans de tels cas, apportez l'appareil chez un spécialiste pour le faire vérifier et réparer si nécessaire.
11. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas suspendu depuis un rebord coupant et maintenez-le à distance des objets chauds et des flammes.
12. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, pas trop proche des objets chauds ou des flammes nues (ex: plaques chauffantes).
13. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
14. Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant dedéficience physique, sensorielle et mentale ou manquant d'expérience et de connaissance àconditions qu'elles soient sous surveillance ou aient reçu des instructions

sécuritaires relatives à l'utilisation de l'appareil et comprennent les risques impliqués.

15. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
16. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
17. Conservez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
18. S'il est endommagé, le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, ses agents de réparation ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'accident.
19. Placez l'appareil sur une surface plate, sèche et résistante à la chaleur.
20. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
21. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.

LISTE DES ELEMENTS

1. Voyant d'alimentation
2. Voyant de temperature
3. Plaque de cuisson
4. Poignée thermo-isolante

AVERTISSEMENT!!

Veuillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La surface accessible peut devenir chaude lorsque l'appareil est en marche.

PREMIERE UTILISATION

Avant la première utilisation, veuillez retirer tous les emballages divers et essuyer l'appareil avec un chiffon légèrement humide.

FONCTIONNEMENT

1. Branchez l'appareil sur une prise secteur installée correctement (le voyant d'alimentation s'allume).
2. La plaque à cup-cakes met 4 à 5 minutes environ pour se réchauffer.
3. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le voyant de température s'allume.
4. Ouvrez maintenant l'appareil et placez la pâte à l'intérieur.
5. Les plaques de cuisson comportent un revêtement anti-adhésif. Cela signifie qu'il n'est

pas nécessaire de les graisser au préalable en cas d'utilisation normale.

6. Refermez maintenant le couvercle, la phase de cuisson va durer 5 à 8 minutes environ (en fonction de l'épaisseur et de la composition de la pâte).
7. Retirez maintenant les cup-cakes à l'aide d'une spatule en bois ou résistante à la chaleur. N'utilisez pas des objets aux bords tranchants pour ne pas abîmer le revêtement!
8. Débranchez l'appareil après utilisation.

TIPS

Pâte de base de Cup-cakes pour 8 pièces

2 œufs
145g vergeoise blanc
½ sachet sucre vanillé
145g farine fermentant (tamisé)
Pinée de sel
65g beurre, faire fondre

Battez les œufs avec la vergeoise et sucre vanillée. Mélangez bien et ajouté la farine et le sel. Incorporez le beurre. Placez éventuellement les moules à cup-cake en papier dans l'appareil. Replissez les jusqu'a la moitié avec ce mélange. Faites cuire les cup-cakes env. 7 à 10 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Cup-cakes au fraise pour 8 pièces

65g beurre
85g sucre
2 œufs
135g fleur de farine
1 CC levure chimique
65g fraise
35ml lait
1 CC poudre de vanille
Pincée de sel

Mettez le beurre et le sucre dans un bol et mélangé bien. Ajoutez un à un les œufs en mixant le mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez la levure chimique, le sel, lel lait et la poudre de vanille. Pressé ¼ des fraises et incorporez au mélange. Couvrez le reste de fraise avec de la farine et ajouté cela au mélange. Remuez bien. Placez éventuellement les moules à cup-cake en papier dans l'appareil. Replissez les jusqu'a la moitié avec ce mélange. Faites cuire les cup-cakes env. 7 à 10 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Cup-cakes au chocolat pour 8 pièces

260g chocolat noir, en morceaux
30g beurre à température ambiante
130g sucre de canne en poudre
3 œufs
30g farine
1 pinée de sel

Faire fondre le chocolat dans le micro-ondes pendant 30 secondes, remuez de temps en temps que le chocolat soit bien fondue. Mélanger le beurre avec le sucre. Battez les œufs dans le mélange de beurre et sucre. Mettre la farine et le sel dans ce mélange. Incorporer le chocolat fondu. Placez éventuellement les moules à cup-cake en papier dans l'appareil. Replissez les jusqu'a la moitié avec ce mélange. Faites cuire les cup-cakes env. 7 à 10 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Cup-cakes au framboise avec cannelle pour 8 pièces

95g de farine avec le levure
1 CC canelle moulue
40g sucre de canne en poudre
1 œuf
75g framboise
2 CS huile de tournesol
2 CS lait
2 CC sucre de canne

Mélangez la farine avec la levure, la cannelle et le sucre de canne dans un bol. Faite un trou dans le centre du mélange, y mettre l'œuf battu, l'huile et le lait. Bien mélanger. Versez les framboise doucement dans la pâte. Couvrez cela avec du sucre de canne. Faites cuire les cup-cakes environ 7 à 10 min. jusqu' à ce qu'elles soient bien dorées.

Cup-cakes au noisettes pour 8 pièces

80g beurre
100g fleur de farine
80g sucre de canne en poudre
50g noisettes en morceaux
½ CC levure chimique
6g rhum
1 œuf

1g cannelle
1 ½ CC café instantané
80g sucre poudré
1 ½ CS eau chaud
Grains de café au chocolat

Remuez le beurre doux et crémeux avec du sucre. Ajoutez œuf est puis et de la farine puis levure chimique et cannelle et mélangé. Mettez les noisettes avec un peu de sel et rhum. Placez éventuellement les moules à cup-cake en papier dans l'appareil. Remplissez les jusqu'à la moitié avec pâte. Faite cuire les cup-cakes environ 7 à 10 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
Faite la glaçure, bien résoudre le café et après ajoutez sucre poudré et remuez. Etalez le glaçage avec une petit cuillère sur les cup-cakes et mettez sur chaque cap-cake un grain de café.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avertissement:

Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le toujours, débranchez de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir complètement.

1. Ne laissez pas les taches sécher. Nettoyez l'appareil et les surfaces de cuisson dès que possible après utilisation.
2. Les surfaces de cuisson internes peuvent être nettoyées avec un torchon humide et de l'eau tiède savonneuse. Essuyez les surfaces à l'aide d'un torchon doux.
3. Evitez d'utiliser de la paille de fer, des brosses métalliques, des tampons à récurer ou d'autres objets durs pour nettoyer l'appareil et les surfaces de cuisson; ceci pourrait rayer l'appareil et ses surfaces anti-adhésives.
4. Avertissement: Afin d'éviter tout danger lié à une réinitialisation inopinée du dispositif anti surchauffe, cet appareil ne doit pas être alimenté par un système d'alimentation externe, tel qu'un minuteur, ou connecté à un circuit qui est allumé et éteint régulièrement par le fournisseur d'électricité.

DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement : 220-240V~ 50Hz
Puissance: 800-1000W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous

lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:
Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Durant cette période nous réparons ou remplaçons sans frais tous les défauts de matériel et de production.
Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Vous pouvez aider à protéger l'environnement!
Veuillez vous rappeler de respecter les régulations locales: disposez des appareils électriques qui ne fonctionnent plus dans un centre de tri approprié.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Pays-Bas

Service Clients:
T: +31(0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

SÄKERHETSINFORMATION

1. Vänligen läs noggrant igenom dessa instruktioner innan du använder smörgåsgrillen första gången. Förvara manualen väl för framtida bruk.
2. Om du lämnar över apparaten till tredje part ska du se till så att manualen medföljer.
3. Felaktig användning och inkorrekt handhavande av apparaten kan leda till skador på apparaten och på användaren.
4. Apparaten är inte lämplig för kommersiellt bruk och ska heller inte användas utomhus.
5. Innan du ansluter kontakten till ett eluttag ska du först se till så att elstandarden i ditt hem överensstämmer med markeringarna som finns angivna på apparaten.
6. Dra alltid ur kontakten från eluttaget då apparaten inte ska användas och innan du påbörjar rengöring.
7. Delar av apparaten kan bli het vid användning. Därför är det viktigt att apparaten endast hålls i handtaget. Undvik att vidröra metalldelarna då dessa kan bli mycket heta.
8. Sänk aldrig ner apparaten eller elsladden/kontakten i vatten eller några andra vätskor. Det finns risk för allvarliga skador orsakade av elektriska stötar!
9. Barn är inte medvetna om riskerna som finns i samband med felaktig användning av elektriska apparater. Därför ska aldrig barn använda hushållsapparater utan övervakning.
10. Använd inte apparaten om elsladden visar tecken på skada, om apparaten har fallit i golvet eller om det finns några andra tecken på att allt inte är som det ska. I sådant fall ska du lämna in apparaten till en specialist för undersökning och eventuella reparationer.
11. Se till så att elsladden inte hänger över skarpa kanter och att den inte kommer i närheten av heta objekt och öppna lågor.
12. Placera apparaten på en stabil, plan yta och inte nära heta objekt eller öppna lågor (till exempel gaslågor).
13. Lämna aldrig apparaten oövervakad vid användning.
14. Denna apparat får användas av barn från 8 års ålder, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer med brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller fått instruktioner angående användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
15. Barn får inte leka med apparaten.
16. Rengöring och underhåll av apparaten får inte göras av barn utan vuxens tillsyn.
17. Apparaten och dess sladd bör hållas utom räckhåll för barm under 8 år.
18. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
19. Placera apparaten på en plan, torr och värmeresistent yta.
20. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
21. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; lantgårdhus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.

APPARATENS DELAR

1. Strömindikator
2. Temperaturindikator
3. Uppvärmningstallrik
4. Svalt handtag

VARNING!!

Vidrör inte apparaten under användning. De yttre ytorna kan bli varma när apparaten är igång.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Innan apparaten används för första gången, ta bort alla olika förpackningsmaterial och torka av apparaten med en lätt fuktad trasa.

ANVÄNDNIG

1. Anslut enheten till ett korrekt installerat vägguttag (strömindikatorn börjar lysa).
2. Uppvärmningstallriken kräver ca 4-5 minuter för att värmas upp.
3. När önskad temperatur har uppnåtts, tänds temperaturindikatorn.
4. Öppna nu enheten och placera degen inuti.
5. Uppvärmningstallrikarna har en non-stick beläggning. Detta innebär att det inte är nödvändigt att smörja in plattorna vid normalt användande.
6. Stäng därefter locket, bakningsprocessen tar ca 5-8 minuter (beroende på degens tjocklek och innehåll).
7. Ta ut kakan med hjälp av spatel gjord av trä eller värmetålig plast. Använde inte några föremål med vassa kanter, för att undvika skador på beläggningen!
8. Koppla ur enheten efter användning.

RECEPT

Grundrecept för cup-cakes, ca 16 stycken

2 ägg
145 g strösocker
½ påse vaniljsocker
145 g självresande mjöl
En nypa salt
65 g smält smör

Vispa äggen med strösockret och vaniljsockret. Tillsätt mjölet lite i taget och blanda efter varje gång. Tillsätt sedan saltet och smöret och rör om igen. Placera pappersformarna i muffinsplåten om så önskas. Fyll varje form/hål till hälften med smet. Grädda muffinsen tills de är gyllenbruna, ca 7-10 minuter.

Jordgubbs cup-cakes, ca 8 stycken
65 g smör
85 g strösocker
2 ägg
135 g mjöl
1 tsk bakpulver
65 g jordgubbar
35 ml mjölk
1 tsk vaniljsocker
Salt

Lägg smör och socker i en skål och rör om ordentligt. Tillsätt äggen ett i taget och blanda till en jämn smet. Tillsätt mjölken och vaniljsockret. Mosa ¼ av jordgubbarna och rör ner det i smeten.
Pudra resten av jordgubbarna med lite mjöl, lägg ner dem i smeten och rör om ordentligt. Placera pappersformarna i muffinsplåten om så önskas. Fyll varje form/hål till hälften med smet. Grädda muffinsen tills de är gyllenbruna, ca 7-10 minuter.

Choklad cup-cakes, ca 8 stycken
260 g mörk choklad, i bitar
30 g mjukt smör
130 g farinsocker
3 ägg
30 g mjöl
Salt

Smält först chokladen i mikrovågsugnen i ca 30 sekunder. Rör tills chokladen är mjuk. Du kan även smälta chokladen au bain-marie. Vispa smöret tillsammans med farinsockret. Tillsätt mjölet och en nypa salt. Slutligen, lägg i den smälta chokladen. Placera pappersformarna i muffinsplåten om så önskas. Fyll varje form/hål till hälften med smet. Grädda muffinsen tills de är gyllenbruna, ca 7-10 minuter.

Hallon cup-cakes, ca 8 stycken
95 g självresande mjöl
1 tsk kanelpulver
40 g strösocker
1 ägg
75 g hallon
2 msk solrosolja
2 msk mjölk
2 tsk rörsocker

Vispa ägget. Blanda mjöl, kanel och strösocker i en skål. Gör ett hål i mitten av blandningen och häll i det vispade ägget, solrosoljan och mjölken. Blanda ordentligt. Tillsätt sedan

hallonen i smeten. Detta måste göras försiktigt.
Placera pappersformarna i muffinsplåten om så önskas. Fyll varje form/hål till hälften med smet. Grädda muffinsen tills de är gyllenbruna, ca 7-10 minuter.

Hasselnöts cup-cakes, ca 8 stycken
80 g smör
100 g mjöl
80 g farinsocker
50 g hasselnötter, i bitar
½ tsk bakpulver
6 g rom
1 ägg
1 g kanelpulver
1½ tsk snabbkaffe
80 g florsocker
1½ tsk varmt vatten
Kaffebönor med choklad

Rör smöret mjukt och smidigt tillsammans med sockret. Tillsätt ägget och rör om, tillsätt mjölet och rör om, strö sedan över bakpulvret och kanelen och rör om igen. Tillsätt de delade hasselnötterna, rommen och en nypa salt. Rör om allt ordentligt. Placera pappersformarna i muffinsplåten om så önskas. Fyll varje form/hål till hälften med smet. Grädda muffinsen tills de är gyllenbruna, ca 7-10 minuter.
För att göra glasyren, lös upp snabbkaffet i det varma vattnet och blanda ner det ordentligt i florsockret.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL
Varning:
Innan du påbörjar rengöring så ska du alltid slå av apparaten, dra ur kontakten från dess eluttag och låta den svalna av helt.

1. Låt aldrig fläckar att torka. Rengör apparaten och insatserna direkt efter att du använt färdigt apparaten.
2. Insatserna kan rengöras med en fuktig trasa och milt rengöringsmedel blandat med vatten. Torka av ytan ordentligt med en mjuk trasa.
3. Använd ingen stålull, metallredskap, borstar eller andra hårda objekt för att rengöra apparaten och insatsernas ytor, dessa kan bli repade och ta skada av detta.
4. Försiktigt: För att undvika skador som kan uppstå vid strömavbrott och liknande så får inte apparaten anslutas via grenuttag med påslagningsknapp eller timer och får heller inte anslutas till en enhet som ofta slås av och på externt.

TEKNISKA DATA
Driftsspänning: 220-240V~50Hz
Strömförbrukning: 800-1000Watt

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Under denna tid åtgärdar vi utan kostnader, genom reparation eller byte, alla brister, vilka bevisligen beror på material- och tillverkningsfel.

Brister som uppstår genom icke fackmässig behandling av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto. Utan kvitto kan du inte begära någon som helst garanti. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING

Du kan hjälpa till att skydda miljön!

Var god kom ihåg att respektera lokala regelverk, lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till en lämplig uppsamlingsplats för avfall.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Holland

Kundservice:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl